

Lachs an Spargelsoße

Zutaten:

für 4 Personen

500g Spargel
200g süße Sahne
2 Esslöffel Crème fraiche
100 ml trockener Weißwein
Salz
weißer Pfeffer
4 Lachstranchen à 200 g
200g leichte Gemüsebrühe
Saft einer halben Zitrone

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Den geschälten Spargel im siedenden Salzwasser 15-20 Minuten knackig garen. Sahne, Crème fraiche und Wein zu einer cremigen Soße erwärmen, den gut abgetropften Spargel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lachstranchen mit Zitronensaft beträufeln, abtropfen und in der leichten Gemüsebrühe garziehen lassen (6-8 Min.). Den Fisch aus der Brühe nehmen und mit Spargel und Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu Wildreis oder Salzkartoffeln servieren